



LA SEMPLICITÀ  
È LA NOSTRA FILOSOFIA

© GIUSEPPE DAVI

BUTLER

# GOURMET FEAST BY GIUSEPPE DAVI

MENU DEGUSTAZIONE BY GIUSEPPE DAVI

## Antipasti misti

### Olives alla ascolana

*Olive alla ascolana*

### Beef tartare with bone marrow and salted lemon

*Tartara di manzo con midollo di bue e limone*

### Parmesan flan with truffle

*Flan di parmigiano con tartufo*

### Scampi in «Salsa rosa»

*Scampi in «Salsa rosa»*

### Scallop with fenlehem and black truffle

*Cappe Sante alla piastra con finocchio, salsa al sedano veronese e tartufo nero*

### Ravioli «Quattro formaggio»

*Ravioli ai quattro formaggi*

### Cod with potato parmentier and puttanesca sauce

*Merluzzo con parmentie di patate e salsa puttanesca*

### Baked short rib with vegetable demiglas and seasonal pumpkin

*Costina di Manzo black Angus al forno con zucca e demi glasse vegetale*

### «Affogato al caffè»

*«Affogato al caffè»*

The set (w/o wine) is priced at ..... 13000 / 21000

*Prezzo menu degustazione senza vino / con vino*

\* You can book a table at least one day before your visit  
and for a minimum of two people.

*\* È possibile prenotare un tavolo almeno un giorno prima della vostra visita  
e per almeno due persone*

\* Discounts on privilege cards do not apply to gastronomic dinner

*\* Le carte sconto non sono accettate per questo menu*

**BUTLER**

*All prices are indicated in Russian rubles*

# SEAFOOD per 100 g

FRUTTI DI MARE per 100 g

Black caviar 50 g.....	5200
<i>Caviale Asetra 50 g</i>	
Fine de Claire oysters 1 pc.....	850
<i>Ostriche Fine de Claire 1 pz</i>	
Gillardeu oysters 1 pc.....	890
<i>Ostriche Gillardeu 1 pz</i>	
Speciales Isigny oysters 1 pc.....	850
<i>Ostriche Speciales Isigny 1pz</i>	
Scallop * crudo/gratin/grill.....	700
<i>Capesante * crudo/graten/grill</i>	
Vongole * saute/pasta.....	1000
<i>Vongole * guazzetto/pasta</i>	
Sea urchin 1 pc crudo/pasta *pasta – a minimum of 3 urchins.....	650
<i>Ricci di Mare 1 pz</i>	
Scampi * crudo/grilled/gratin.....	3400
<i>Scampi * crudo/griglia/graten</i>	
Octopus * grilled/steamed.....	3500
<i>Polipo *griglia/a vapore</i>	
Kamchatka crab * sreamed/salad/pasta.....	1500
<i>Granchio del kamchacka * vapore/insalata/pasta</i>	
Baby squids grilled.....	1100
<i>Calamaretti griglia</i>	
Red Sicilian prawns 40/50 crudo.....	2300
<i>Gambero rosso Sicilia 40/50 crudo</i>	
Red Sicilian prawns 16/20 * crudo / grilled/ gratin.....	3100
<i>Gambero rosso Sicilia 16/20 * crudo / griglia / graten</i>	

\* Choose the cooking method according to your individual taste

*\* Scegliere la preparazione desiderata*

\* Check the exact weight with the waiter

*\* Richiedere il peso esatto al cameriere*

**BUTLER**

# CRUDO, CARPACCIO, TARTAR

## CRUDO, CARPACCIO, TARTARE

- Grand Selection of Crudités: Sicilian red prawn tartare with stracciatella and Bloody Mary sorbet, salmon crudo with yuzu sauce, scallop with ponzu sauce and smoked salt, wild fish of the day crudo with lemon and scallion, scampi crudo with black caviar and lime ..... 6800  
*Gran crudo di pesce: tartare di gambero rosso, stracciatella e sorbetto Bloody Mary, Crudo di salmone con salsa yuzu, capasanta con salsa ponzu e sale affumicato, crudo di pescato del giorno con olio e limone, scampo con caviale Asetra e lime*
- Sea scallop crudo with tomato water, avocado, basil and Sicilian orange snow ..... 1720  
*Crudo di capasanta con acqua di pomodoro, avocado, basilico e neve di arancio*
- Sea urchin with passion fruit and black caviar 1 pc..... 900  
*Riccio di mare con dressing al frutto della passione e caviale Asetra 1 pz*
- Assorted tartares (sea bass, pagr, pink prawns) 🍷..... 3550  
*Assortimento di tartare (branzino, pagro, gamberi Sicilia)*
- Crudo or tartare from the fish of the day 100 g (wild sea bass, pagr) ..... 3200  
*Crudo o Tartare di pesce selvatico 100 g (branzino, pagro)*
- Dorado carpaccio with fennel, lemon and mint ..... 1950  
*Carpaccio di D'orata con carciofi, pomodorini infornati, olio e limone*
- Sicilian red prawn tartare with stracciatella and Bloody Mary sorbet ..... 3200  
*Tartare di gambero rosso, stracciatella e sorbetto Bloody Mary*
- Wild salmon tartare or carpaccio with avocado and green apple ..... 2450  
*Tartare o carpaccio di salmone selvatico con avocado e mela verde*
- Japanese Bluefin tuna tartare or carpaccio with avocado ..... 4200  
*Tartare o carpaccio di tonno Bluefin con avocado*
- Japanese yellowtail crudo 50 g ..... 2490  
*Crudo di kamaci del Giappone 50 g*
- Bluefin tuna with yuzu sauce 50 g..... 2490  
*Crudo di tonno Giapponese salsa yuzu 50 g*

\* Check the exact weight with the waiter







\* Richiedere il peso esatto al cameriere

**BUTLER**

All prices are indicated in Russian rubles

# ITALIAN DELICACIES

## PRELIBATEZZE ITALIANE

Culatelo di Zibello 50 g.....	2200
<i>Culatello di Zibello 50 g</i>	
Pancetta Arrotolata 50 g.....	800
<i>Pancetta arrotolata 50 g</i>	
Salame Felino 50 g.....	790
<i>Salame felino 50 g</i>	
Jamon 5J with olives and sun-dried tomatoes 50 g.....	3740
<i>Jamon 5j con pomodori secchi e olive verdi 50 g</i>	
Nocellara black olives 100 g  .....	650
<i>Olive nere di Nocellara 100 g</i>	
Sun-dried tomatoes 100 g  .....	650
<i>Pomodori secchi 100 g</i>	
Marinated artichokes 100 g  .....	950
<i>Carciofi marinati 100 g</i>	
Sicilian olives 100 g  .....	650
<i>Olive verdi Siciliane 100 g</i>	
Assorted Italian cheeses 6/12 types   .....	3200/3900
<i>Formaggi italiani 6/12</i>	
Mullet bottarga with celery 10 g.....	700
<i>Bottarga di Muggine con sedano 10 g</i>	

\* Fish and shellfish delivered from Tunisia, Morocco and Japan











\* La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone

 - vegetarian    - gluten    - nuts    - honey

**BUTLER**

# ANTIPASTI

## ANTIPASTI

<b>Bruschetta with tomatoes, burrata and Cantabrian anchovies</b> 	1650
<i>Bruschetta con pomodoro, burrata e acciughe del mare Cantabrico</i>	
<b>Foie gras pate with green apple chutney</b>  	900
<i>Pate` di fegato grasso con marmellata di mele e cannella</i>	
<b>Cauliflower carpaccio with truffle dressing</b> 	2100
<i>Carpaccio di cavolfire e tartufo nero di Norcia</i>	
<b>Octopus carpaccio with arugula, capers and sun-dried tomatoes</b>	2850
<i>Carpaccio di polipo con rucola, capperi e pomodorini secchi</i>	
<b>Catalan salad with crab, red prawns, celery, red onion, and tomato water</b>	3650
<i>Catalana di granchio reale e gamberi rossi, cipolla rossa, sedano e acqua di pomodoro</i>	
<b>Burrata with tomatoes and basil</b>	1650
<i>Burrata con pomodoro e basilico</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	1650
<i>Vitello Tonnato</i>	
<b>Pink tomato carpaccio with red onion</b>  	1200
<i>Carpaccio di pomodori con cipolla rossa e basilico</i>	
<b>Artichoke carpaccio with parmesan and chives</b> 	3100
<i>Carpaccio di carciofi con parmigiano e erba cipollina</i>	
<b>Fried artichokes with garlic and mint</b> 	3200
<i>Carciofi saltati in padella con aglio e menta</i>	
<b>Grilled squids and artichokes</b>	3400
<i>Carciofi e calamaretti saltati in padella</i>	
<b>Beef carpaccio with parmesan espuma, baked vegetables and truffle oil</b> 	2400
<i>Carpaccio di manzo con espuma di parmigiano, verdure cotte al sale e olio al tartufo</i>	
<b>Classic beef tartare with potato-parmesan gratin</b> 	2900
<i>Tartare di manzo classica con graten di patate</i>	

### Explanation of designations

*Spiegazione delle designazioni*



**Vegetarian dish**  
*Piatto vegetariano*



**Dish contains gluten**  
*Questo piatto contiene glutine*



**Dish contains nuts**  
*Questo piatto contiene noccioline*



**Dish contains honey**  
*Questo piatto contiene miele*

# BUTLER

*All prices are indicated in Russian rubles*

# SALADS

## INSALATE

- Salad with tomatoes, grilled bell pepper, black olives, capers  
and almond ricotta 🌿🥜 .....1550  
*Insalata di pomodori, peperoni alla griglia, ricotta di mandorle, olive e capperi*
- Mix salad with avocado, pear and parmesan 🥜 ..... 1580  
*Insalata mista con avocado pera e parmigiano*
- Butler salad with crab and avocado .....3900  
*Insalata Butler con granchio pomodori e avocado*
- Warm seafood salad..... 2900  
*Insalata di frutti di mare*
- Roast beef with lettuce, celery and honey mustard dressing 🥜🍯 ..... 2250  
*Insalata di roastbeef condita con miele e senape con misticanza sedano*
- Salad leaves with smoked duck breast, goat cheese, caramelized pumpkin  
and balsamic vinegar from Modena 🥜🍯 ..... 2100  
*insalata con anatra affumicata, caprino e zucca caramellizzata al aceto balsamico di Modena*

# SOUPS

## ZUPPE

- Creamy pumpkin soup with prawns 🥜🍯 .....850  
*Crema di zucca con gamberi e mandorle*
- Tortellini in chicken broth 🌾 .....850  
*Tortellini in brodo di pollo*
- Sicilian fish soup 🌿🥜 ..... 2550  
*Zuppa di pesce alla siciliana*
- Minestrone with sardinian fregola 🌾🥜 .....850  
*Minestrone con fregola sarda*

🌿 - vegetarian   🌾 - gluten   🥜 - nuts   🍯 - honey

**BUTLER**

# PASTA AND RISOTTO

## PASTA E RISOTTO

Penne arrabbiata / tomato, basil 🌿.....	1300
<i>Penne arrabbiata / pomodoro e basilico</i>	
Spaghetti with mullet bottarga, tomatoes, capers and olives 🌿.....	1650
<i>Spaghetti con pomodoro, olive, capperi e bottarga di muggine</i>	
Spaghetti with tomatoes and burrata 🌿.....	1850
<i>Spaghetti con pomodoro burrata e basilico</i>	
Linguine di Gragnano with Kamchatka crab and cherry tomatoes 🌿🥜.....	3200
<i>Linguine Di Gragnano con granchio e pomodorini</i>	
Spaghetti with vongole 🌿.....	1950
<i>Spaghetti alle vongole</i>	
Spaghetti with seafood 🌿🥜.....	3300
<i>Spaghetti ai frutti di mare</i>	
Tagliatelle with guinea fowl ragout and seasonal mushrooms 🌿.....	2450
<i>Tagliatelle con ragu di faraona e funghi di stagione</i>	
Tagliolini alla chitarra with black truffle and parmesan sauce 🌿.....	2650
<i>Tagliolini alla chitarra con tartufo nero e parmigiano</i>	
Ravioli with ricotta and black truffle 🌿.....	2650
<i>Ravioli di ricotta e tartufo nero</i>	
Ravioli with basil, shrimp and lemon 🌿.....	1800
<i>Ravioli con basilico, gamberi e limone</i>	
Wild seabass stuffed tortellini with vongole, shrimps, and squids 🌿🥜.....	1850
<i>Tortelli ripieni con Branzino, vongole gamberi e calamari</i>	
Risotto with seasonal mushrooms.....	2200
<i>Risotto con funghi di stagione</i>	
Seafood risotto 🥜.....	3300
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	

\* You can choose spaghetti with or without gluten

*\* Puoi scegliere gli spaghetti con o senza glutine*

🌿 - vegetarian   🌿 - gluten   🥜 - nuts   🍯 - honey

**BUTLER**

*All prices are indicated in Russian rubles*



# FISH

## SECONDI DI PESCE

Fried sea bass fillet with spinach, green peas, broccoli and white wine lemon sauce .....	2550
<i>Filetto di branzino con broccoli, spinaci e piselli, salsa al vino bianco e limone</i>	
Dorado fillet with zucchini and lobster sauce.....	2550
<i>Filetto d`orata con zucchine e salsa d`astice</i>	
Baked fish of the day fillet with white wine, capers, taggiasca olives, and cherry tomatoes 🍷.....	3600
<i>Filetto di pescato del giorno al vino bianco con olive capperi e pomodorini</i>	
Black cod fillet, selection of tomatoes.....	1900
<i>Filetto di merluzzo con pomodorini, olive e capperi</i>	
Sea bass in salt or grilled 100 g .....	680
<i>Branzino al sale 100 g</i>	
Dorado in salt or grilled 100 g .....	680
<i>Orata al sale 100 g</i>	
Turbot 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables.....	2100
<i>Rombo 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Wild sea bass 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives / with vegetables.....	1500
<i>Branzino Selvaggio 100 g * al sale / alla siciliana / con carciofi e olive / al forno con verdure</i>	
Seabream 100 g * alla siciliana / with artichokes and olives.....	1500
<i>Pagro 100 g * alla siciliana / con carciofi e olive</i>	
Sole 100 g * grill / white wine sauce .....	1700
<i>Sogliola 100 g * alla griglia / al vino bianco</i>	

\* Choose the cooking method according to your individual taste

*\* Scegliere la preparazione desiderata*

\* Fish and seafood delivered from Tunisia, Morocco and Japan.

Check the exact weight with the waiter

*\* La provenienza del pesce e dei frutti di mare e': Tunisia, Marocco, Giappone.*

*Richiedere il peso esatto al cameriere*

**BUTLER**

# PREMIUM BEEF STEAK

## PRIME CATEGORY, COOKED OVER OPEN FIRE

CARNE ALLA GRIGLIA

- Prime Black Angus marbled beef Fillet Mignon  
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 200 g) ..... 2100  
*Filetto di manzo black angus categoria prime 100 g, porzione minima 200 gr*
- Prime Black Angus marbled beef Chateaubriand for 2 persons  
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 500 g)..... 2100  
*Chateaubriand di manzo black angus categoria prime per 2 persone (100 g, porzione minima 500 g)*
- Marbled beef ribeye  
(Argentina) (price is per 100 g, minimum order is 350 g) ..... 1850  
*Ribay di manzo black angus categoria prime 100gr, porzione minima 350gr*
- Japanese wagyu, S category, marble beef 9-10  
(per 100 g, minimum order 400 g) .....7500  
*Wy-gu beef origine Giappone, categoria 5 (porzione minim 400 g)*

## MEAT MAIN COURSES

SECONDI DI CARNE

- Beef cheeks with polenta, spinach, parmesan and Valpolicella wine sauce .....2300  
*Guancia di manzo brasata al Valpolicella con polenta e spinaci al parmigiano*
- Duck leg confit with calvados-fried green apple and black cherry sauce 🍯 ..... 2250  
*Coscia d'anatra confit, laccata al miele e peperoncino con mele al Calvados e salsa di ciliege*
- Farm chicken Alla Diavola with homestyle French fries and BBQ sauce ..... 2400  
*Galetto Alla Diavola con patate fritte*
- Baked goat with artichokes and olives .....5500  
*Capretto al forno alla siciliana con carciofi, olive e capperi*

 - vegetarian    - gluten    - nuts    - honey

**BUTLER**

All prices are indicated in Russian rubles

# SIDE DISHES

## CONTORNI

Baby potatoes with paprika and garlic 🌿	360
<i>Patate al forno con paprica e aglio</i>	
Stir-fried spinach with garlic 🌿	620
<i>Spinaci saltati in padella</i>	
Mashed potatoes 🌿	350
<i>Purea di patate</i>	
Grilled or steamed vegetables 🌿🍯	690
<i>Verdure alla griglia o vapore</i>	
Mixed salad 🌿	450
<i>Insalata mista</i>	
Grilled or steamed green asparagus 🌿🍯	1350
<i>Asparagi verdi alla griglia o vapore</i>	

### Explanation of designations *Spiegazione delle designazioni*

🌿 Vegetarian dish  
*Piatto vegetariano*

🌾 Dish contains gluten  
*Questo piatto contiene glutine*

🌰 Dish contains nuts  
*Questo piatto contiene noccioline*

🍯 Dish contains honey  
*Questo piatto contiene miele*

# TRADITIONAL ROMAN PIZZA

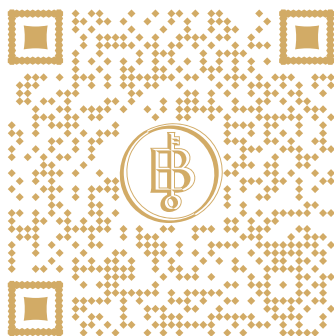
## PIZZA ROMANA

Margherita (tomatoes, mozzarella, fresh basil) 🌿.....	1200
<i>Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico)</i>	
Diavola (tomatoes, mozzarella, spicy salami) 🌿.....	1400
<i>Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	
Tonno e cipolla (tomatoes, mozzarella, tuna, red onion, capers, sun-dried tomatoes) 🌿.....	1400
<i>Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi, pomodori secchi)</i>	
Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pear, walnuts, honey) 🌿🍯.....	1500
<i>Gorgonzola e pere (mozzarella, gorgonzola, pere, noci, miele)</i>	
Quattro formaggi (mozzarella, parmesan, camembert, gorgonzola) 🌿.....	1600
<i>Quattro formaggi (mozzarella, parmigiano, camembert, gorgonzola)</i>	
Tartufo (mozzarella, parmesan, mascarpone, black truffle, arugula) 🌿.....	2100
<i>Tartufo (mozzarella, parmigiano, mascarpone, tartufo nero, rucola)</i>	

# FOCACCIA

## FOCACCE

With rosemary 🌿.....	550
<i>Rosmarino</i>	
With garlic 🌿.....	550
<i>Con aglio</i>	
With parmesan 🌿.....	750
<i>Parmigiano</i>	
Marinara with anchovies 🌿.....	850
<i>Marinara con acciughe</i>	
With tuna (mozzarella, tomatoes, tuna, mixed salad) 🌿.....	1550
<i>Tonno (mozzarella, pomodori, tonno, insalata mista)</i>	



LOYALTY CARDS  
ARE VALID FOR SERVICE  
FOR UP TO 8 PEOPLE



ALL PRICES  
ARE INDICATED IN RUSSIAN RUBLES, INCLUDING VAT



THIS MENU  
IS AN ADVERTISING MATERIAL



THE CONTROL MENU  
CAN BE FOUND AT THE ADMINISTRATOR

**BUTLER**